



Willkommen in der Küche!
Haben Sie Appetit auf ein spezielles Gericht oder bevorzugen Sie eine besondere Zubereitung? Sie sind herzlich in unsere offene Küche eingeladen, um dort die Speisenzusammenstellung direkt mit den Köchen zu besprechen!

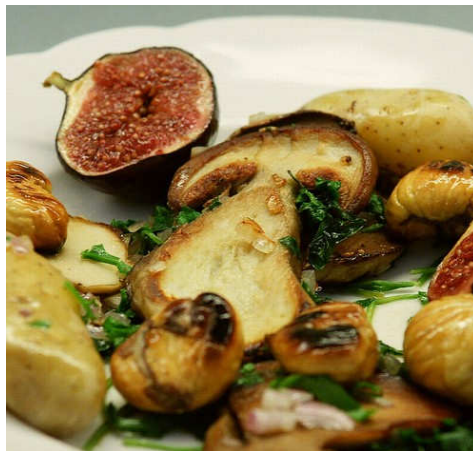
VORSPEISEN

	€
CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT GEREIFTEM PARMESAN, RUCOLA UND PINIENKERNEN	13,50
GROßER SALAT VON GARTEN UND WIESE MIT GEBRATENEN STEINPILZEN, SAUERRAHM UND PESTO	10,20
GARNELEN VOM GRILL MIT BUNTEN BLATTSALATEN, GEBRATENEM GEMÜSE, PESTO UND SAUERRAHM	15,50
GAZPACHO VERDE MIT GERÖSTETER GARNELE	6,50
KRÄUTERSCHAUMSUPPE MIT KRÄUTERN AUS EIGENEM GARTEN LIMONEN-CEME-FRAICHE UND CROUTONS	5,20



HAUPTGERICHTE

	€
ZANDER GEBRATEN MIT KARTOFFEL-OLIVEN-PÜRÉE UND SCHMORGEMÜSE	21,50
ZWIEBELROSTBRATEN MIT FILDER-SAUERKRAUT UND HANDGESCHABTEN EIERSPÄTZLE	21,50
SCHWEINFILET MIT CHAMPIGNON RAHM UND HANDGESCHABTEN EIERSPÄTZLE	17,80
DAS BESTE VOM REH MIT HANDGESCHABTEN EIERSPÄTZLE, PREISELBEEREN UND SCHMORGEMÜSE	23,50
KÄSESPÄTZLE MEDITERRAN MIT ZIEGENKÄSE ÜBERBACKEN UND RUCOLA	14,00



Hausgemachte Desserts

WALDBEERENGRÜTZE

MIT BOURBON VANILLEEIS UND FLÜSSIGER SAHNE

7,50

GEBRANNTA PINA COLADA CRÈME

MIT ANANAS CHILI-SALAT UND EXOTIK-SORBET

9,00

KARAMELLISIERTER QUARK-OFENSCHLUPFER

MIT BOURBON VANILLE-EIS-CRÈME

9,50

KÄSE

GEBACKENER BRIE

MIT PREISELBEEREN UND GETRÜFFELTEM SALATBOUQUET

10,50

ROHMILCHKÄSE TELLER

MIT FRUCHTSENF UND SALAT VON DER ÖLRAUKE

12,00

